

パン・ド・ミ

LV1サフルヴァン使用

【仕込量 2kg】

配合	種		本捏		TOTAL	
強力粉	50%	1000g	50%	1000g	100%	2000g
砂糖	2.5%	50g	5.5%	110g	8.0%	160g
食塩	0.75%	15g	1.25%	25g	2.00%	40g
脱脂粉乳			3%	60g	3.0%	60g
バター	2.5%	50g	11.0%	220g	13.5%	270g
 IBISイエロー 			0.2%	4g	0.2%	4g
 LV1サフルヴァン 	0.25%	5g			0.25%	5g
水	27%	540g	40%	800g	67%	1340g
計		1660g		2219g		3879g

工程	種工程		本捏工程
 ミキシング SP15L	低速4分高速1分	低速4分高速3分↓バター低速3分高速1分～	
捏上温度	23℃	27℃	
* 発酵時間	* 22℃／20時間	60分	
分割		220g(型に合わせて)	
ベンチタイム		25分	
成形		丸目／1斤型2個詰め(型比容積3.86)	
ホイロ		35℃	約2時間
 焼成		上火 200℃ 下火 220℃	

MEMO

* 中種の発酵時間は、24℃で4時間発酵後、5℃の冷蔵庫で一晩冷蔵発酵も可能
但し、本捏ねで使用する前に中種の温度を10～15℃に上げてから使用してください